品番
JKC-G型

IH炊飯ジャー 〈炊きたて®〉

取扱説明書 保証書つき

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

©2003 TIGER CORPORATION

便利な機能

選べる7つの炊飯メニュー P.9～11
「白米」「甘み」「早炊き」「高速早炊き」「玄米」「発芽玄米」「炊込み・おこわ」が選べます。

こうばしいおこげごはんが炊ける **おこげ選択** P.9

水加減や浸水時間を気にせず炊ける **無洗米選択** P.9・10

便利な **タイマー炊飯** P.12～15
「炊きあがり予約タイマー」と「予約吸水タイマー」が選べます。

選べる **保温** P.17
「炊きたて保温」と「つやつや保温」が選べます。

楽しさ広がる **調理コース・パン焼きコース** P.20～26

ふたがとれて **丸洗いOK!** P.28・29

日本国内100V専用（交流100V以外の電源では使用できません）

もくじ

1 安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

※お使いになる人や他の人々への危害や損害を未然に防止するために必ずお守りください。
※本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。
※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

注意事項は、誤った使いかたで生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分しています。

⚠ 警告

「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を示します。

⚠ 注意

「傷害を負う、または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容を示します。

絵表示の例

 この絵表示は行為を「禁止」する内容です。

（分解禁止）

この絵表示は行為を「強制」したり、「指示」したりする内容です。

（強制・指示）

（差込プラグを抜く）

⚠ 警告

交流100V以外では使用しない。
火災・感電の原因。

定格15A以上のコンセントを単独で使用する。
他の器具との併用により、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれ。

電源コードは、破損したまま使用しない。また、電源コードを傷つけない。
(加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど)
火災・感電の原因。

差込プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。
火災の原因。

差込プラグは根元まで確実に差し込む。
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。
感電・ショート・発火の原因。

ぬれた手で、差込プラグの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれ。

炊飯中☆は、絶対にふたを開けない。
やけどをするおそれ。

蒸気孔に顔や手を近づけない。
やけどをするおそれ。
特に乳幼児には、さわらせないように注意する。

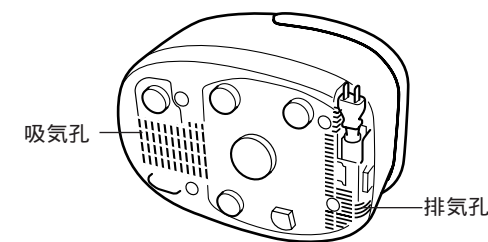
子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。
やけど・感電・けがをするおそれ。

☆炊飯中は、調理・パン発酵・パン焼き中も含みます。

⚠ 警告

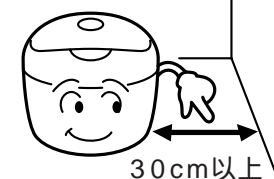
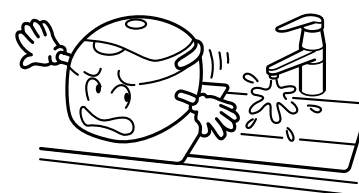
水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電のおそれ。

改造はしない。修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。
火災・感電・けがの原因。

吸・排気孔やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。
感電や異常動作によるけがのおそれ。

⚠ 注意

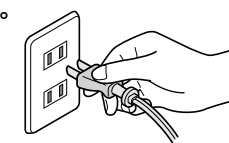
不安定な場所や、熱に弱い敷物の上では使わない。
火災の原因。

壁や家具の近くでは使わない。
蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になるため、壁や家具からは30cm以上はなして使用すること。
キッチン用収納棚などを使用する際は、中に蒸気がこもらないように注意する。

30cm以上

水のかかる所や、火気の近くでは使わない。
感電や漏電・本体の変形や火災・故障の原因。

専用内なべ以外は使わない。
過熱、異常動作の原因。

使用中や使用直後は、高温部にふれない。
やけどの原因。

使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

必ず差込プラグを持って引き抜く。
感電やショートして発火するおそれ。

電源コードを巻き取るときは、差込プラグを持って行う。
電源コードが当たってけがをするおそれ。

植込み型ペースメーカー等をお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する。
本製品の動作により、ペースメーカーに影響を与えるおそれ。

☆炊飯中は、調理・パン発酵・パン焼き中も含みます。

1 安全上のご注意

⚠注意

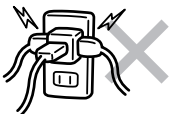
お手入れは､本体が冷えてから行う。
高温部にふれることによるやけどのおそれ。

本体を持ち運ぶ際は、フックボタンにふれない。
ふたが開いてけがや､やけどをするおそれ。

お願い

●取り扱いはていねいに。
落としたり、強い衝撃を加えたりすると、けがや故障の原因。

●ふたを開けるときは、蒸気に注意する。
やけどのおそれ。

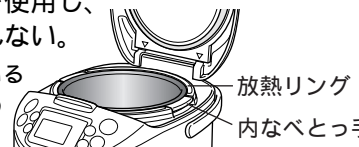
●タコ足配線はしない。
火災のおそれ。

●炊飯中☆は本体を移動しない。
やけどやふきこぼれの原因。

●丸洗いはしない。
本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしない。ショート・感電のおそれ。

●吸・排気孔をふさぐような場所や、室温の高い場所では使わない。
カーペット、ビニール袋などの上には､置かない。感電や漏電､火災･故障の原因。

●磁力線が出ているので、磁気に弱いものを近づけない。
テレビ･ラジオなどは､雑音の入るおそれ。
キャッシュカード･自動改札用定期券･カセットテープ･ビデオテープなどは､記憶が消えるおそれ。

●使用中、放熱リングに手をふれない。また、内なべとっ手をさわるときはなべつかみを使用し、直接手をふれない。
高温になっているため、やけどのおそれ。

放熱リング
内なべとっ手

末永くご使用いただくためのご注意

●こげついたごはんつぶ、米つぶなどは取り除く。
蒸気もれ･ふきこぼれ･故障やおいしく炊けない原因。

●炊飯中☆、本体にフキンなどをかけない。
本体やふたの変形・変色の原因。

●機能･性能を維持するため､製品に穴を設けておりますが､この穴から､まれにほこりや虫が入ることがあります。外観上･機能上支障のある場合は､弊社までお問合せください。

●内なべが変形や腐食した場合は､お買い上げの販売店、または｢連絡先｣に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。

●内なべのフッ素加工面のふくれやはがれ、変形の原因になるため､必ずお守りください。
- 内なべをガス火にかけたり､電磁調理器・電子レンジなどに使用しない。
- 白米･無洗米以外を保温しない。
- 内なべの中で酢を使用しない。
- 付属品か木製品以外のしゃもじを使用しない。
- 金属製のおたまやスプーン､泡立て器など､かたいものを使用しない。
- 内なべにザルなどをのせない。
- 内なべに食器類など､かたいものを入れない。
- 金属へらやナイロンたわしなど､かたいものでお手入れしない。

2 各部のなまえとはたらき

内ぶた
ふた
蒸気孔
スチームキャップ
内なべ 洗米できます
内なべとっ手
上枠
とっ手 ジャーを持ち運ぶときに使います。
放熱リング
電源コード
出すとき:差込プラグを持って引く。
※色テープ以上は引き出さない。
収納するとき:差込プラグを持ち、少し引いて戻すと巻き込まれる。
※ねじれていると巻き込まれないので、ねじれを直す。
フックボタン 押すとふたが開きます。
センターセンサー
差込プラグ

〈操作パネル部〉

保温ランプ
保温選択 キー
メニュー キー
取消 キー
おこげ キー
表示部
炊飯ランプ
炊飯/無洗米 キー
予約ランプ
予約 キー
時 分 キー

白米 甘み 早炊き 高速早炊き
玄米 発芽玄米 炊込み･おこわ 調理 発酵 焼き パン
9:35
炊きたて保温 / つやつや保温

付属品の確認

〈しゃもじ〉
〈おたま〉 〈計量カップ〉 約1合（約0.18L）

しゃもじを差し込んでおけます

音について

炊飯中☆・保温中・再加熱中にする下記の音は、異常ではありません。
●「ブーン」という音（ファンが作動している音）
●「ジーッ」や「チリリリ…」という音（IHが作動している音）

時刻の確認

時刻は24時間で表示されます。時刻が合っていないときは、現在時刻に合わせてください。（P.38参照）

リチウム電池について

リチウム電池を内蔵していますので、差込プラグを抜いても現在時刻や予約時刻を記憶し続けます。
●リチウム電池は、差込プラグを抜いた状態で4～5年の寿命があります。
●リチウム電池が切れると、差込プラグを差し込むと「0：00」が点滅します。通常の炊飯はできますが、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶は、差込プラグを抜くと消えてしまいます。

ご自分でリチウム電池を交換はしない。事故や故障の原因。

新しいリチウム電池との交換は、お買い上げの販売店にご相談ください。

毎日の食卓に大活躍！

炊きたて®を上手に使うポイント

ごはんを炊く ▶P.9～11参照

「白米」を炊く……おこげ選択をすると、こうばしいおこげごはんも炊けます。

「甘み」炊きをする…甘み・粘りのあるおいしいごはんを炊きあげます。

「早炊き」をする…白米を早く炊きたいときに便利です。

「高速早炊き」をする…少量の白米を、「早炊き」より早く炊きたいときに便利です。

「高速早炊き」の場合、1.0L（5.5合）タイプでは1～3合まで、1.8L（1升）タイプでは2～6合までの白米。

「玄米」「発芽玄米」を炊く……健康志向にお応えした玄米・発芽玄米をおいしく炊くメニューがあります。

「炊込み・おこわ」を炊く……炊込みごはん・おこわもおいしく炊きあげます。おこげ選択もできます。

「無洗米」を炊く…「白米」「甘み」「早炊き」「高速早炊き」「炊込み・おこわ」メニューは、無洗米が選べます。水加減やお米の浸水時間を気にせず、無洗米が楽においしく炊けます。

無洗米 洗う手間のかからない「無洗米」。ヌカをきれいに取ってあるため、とぎ汁で海や川を汚さないから、環境にもやさしいお米です。

タイマーを使って炊く ▶P.12～15参照

炊きあがり予約（予約1・2）と、予約吸水が選べます。「白米」「甘み」「早炊き」「高速早炊き」「玄米」「発芽玄米」メニューで、タイマー予約することができます。

炊きあがり予約タイマー

予約1・2の2通りの時刻が記憶でき、設定した時刻にごはんを炊きあげます。

予約吸水タイマー

内なべを炊飯ジャーにセットした後、つけおき時間（お米に吸水させる時間）を予約することができます。設定した時間経過後に炊きはじめます。

選べる保温 ▶P.17参照

炊飯が終わると自動的に保温します。白米（無洗米）のおいしさを保ちます。

※「炊きたて保温」と「つやつや保温」が選べます。（P.9・10・13・15参照）

再加熱する ▶P.18参照

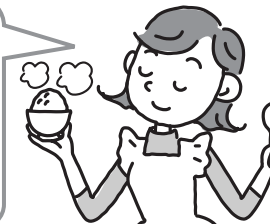
保温中のごはんを、食べる前に再加熱することができます。

調理する ▶P.20・21参照

シチューやおでんなどのお料理が手軽に作れます。

パンを焼く ▶P.22～26参照

外は香ばしく中はやわらか。ふっくらおいしい手づくりパンが楽しめます。

「炊きたて®」で作るおいしいごはん物やパンのメニューを33～37ページにご紹介しています

ごはんをおいしく炊くためのコツ

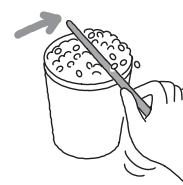
炊く前の準備は8ページ、炊きかたは9～15ページをお読みください。

良いお米を選び、涼しい場所に保存

精米日の新しい、粒のそろったつやのあるお米を選びましょう。保存は、風通しの良い、涼しくて暗い場所に。

付属の計量カップで正確にはかる

（1カップは約0.18L）

※無洗米も付属の計量カップではかりましょう。本製品は炊きかたを工夫していますので、無洗米専用の計量カップは必要ありません。

洗米は手早く

たっぷりの水で手早くかき混ぜ水を捨て、水が澄むまで手早く洗いましょう。

分づき米・胚芽米・麦飯を炊くときは「白米」メニューを選びましょう

無洗米を炊くとき

●無洗米と水を入れた後、ひと粒ひと粒が水になじむように、底からよくかき混ぜてください。（上から水を入れただけだと、お米が水になじまず、うまく炊けない原因になります。）

●水を入れて白くにごるときは、1～2回水を入れ替えてすすぐことをおすすめします。（白くなるのは米のデンプン質でぬかではありませんが、そのまま炊くと、こげたり、ふきこぼれや、うまく炊けない原因になります。）

お米の種類やお好みに合わせて水加減しましょう

●水加減の目安表

メニュー	水加減の目安（内なべ内側の目盛に合わせる）
白米・甘み・早炊き・無洗米白米・無洗米甘み・無洗米早炊き・発芽玄米	「白米・ふつう」の目盛。（お好みで「かため」「やわらかめ」の目盛）
高速早炊き・無洗米高速早炊き	「白米・ふつう」の目盛。
玄米	「玄米」の目盛。
炊込み・無洗米炊込み	「白米・やわらかめ」の目盛を目安にお好みで。
おこわ（もち米とうるち米）	「白米」と「おこわ」の目盛の間。（もち米だけの場合より水量は多めに。）
おこわ（もち米）	「おこわ」の目盛。
胚芽米・麦飯・分づき米	「白米・やわらかめ」の目盛を目安にお好みで。

※基準の目盛より水量を増やしたり減らしたりする場合、1/3目盛以上の増減はお避けください。

具を入れて炊くとき

1カップに対して具は約70g以下。調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上にのせます。具を入れて炊く場合の最大炊飯量(下表)は必ず守りましょう。

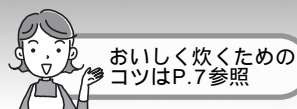
メニュー	1.0Lタイプ	1.8Lタイプ
炊込み・おこわ	3合以下	6合以下
玄米	3合以下	5合以下

おこわを炊くとき

洗米後、約30分水に浸けてから、お米が水より上に出ないように平らにして炊飯しましょう。炊きあがりは、浸水時間が短いとかため、長いとやわらかめです。

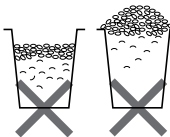
使いかた

3 ごはんを炊く前の準備

おいしく炊くためのコツはP.7参照

1 お米をはかる

必ず付属の計量カップではかります。
※付属の計量カップすりきり一杯で約1合（約0.18L）

無洗米も付属の計量カップではかってください。

〈正しい計量例〉 〈間違った計量例〉

指定の炊飯量（P.38の仕様表参照）以外で炊かない。うまく炊けない原因。
※具を入れて炊く場合はP.7参照。

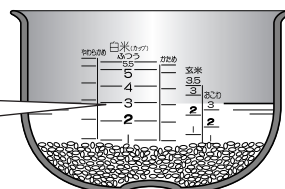
2 お米を洗う（内なべで洗米できます）

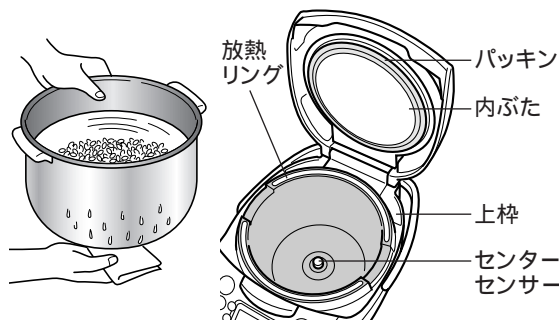
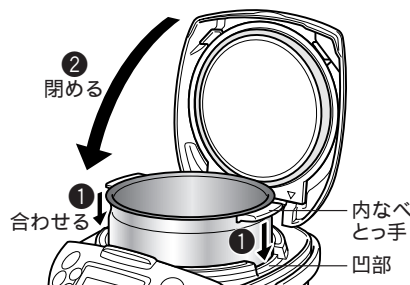
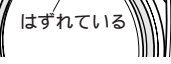
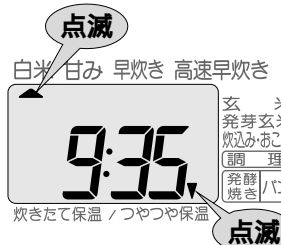
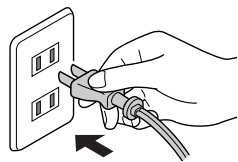
※無洗米の場合は、P.7参照。

ご注意 お湯（35℃以上）で洗米や水加減しない。

3 水加減する

内なべを水平に置き、内なべ内側の目盛に合わせて水加減します。

お米の種類・メニューを確かめてお好みで水加減します。（P.7の目安表を参照）

4 水滴・米つぶなどをふき取る

〈内なべ外側や縁〉 〈本体内側〉

5 内なべを本体にセットする

ご注意
内ぶたパッキンがはずれていないか確認する。うまく炊けない原因。はずれている場合は、パッキンをゆっくり引っぱってリングとパッキンをはずし、P.29の要領で再度取りつける。

6 差込プラグをコンセントに差し込む

保温ランプが点灯している場合は、取消キーを押して、消灯させる。

内なべをセットしない状態で、炊飯/無洗米キーを押したとき、または、保温選択キーを長押し（約1秒以上）したときは、「ピピピ」と音でお知らせします。

4 ごはんの炊きかた

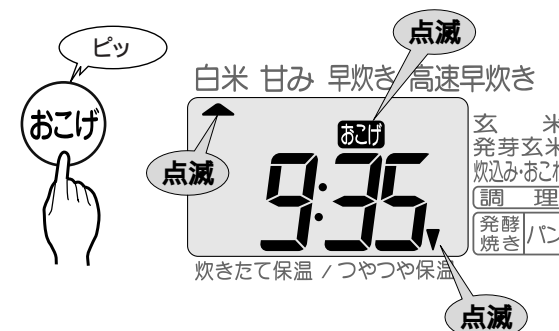
おいしく炊くためのコツはP.7参照

「白米」「炊込み・おこわ」 メニュー

●「白米」「炊込み・おこわ」は、おこげ と 無洗米 が選べます。

1 メニュー キーを押して、炊きたいメニューに▲を合わせる

押すごとに、メニューが順に切り替わります。

2 おこげごはんにするときは、おこげ キーを押す

※「おこげ」を取り消す場合は、再度おこげキーを押す。

●おこげを選ぶと、キツネ色のおこげがつき、こうばしい香りがしておいしくなります。
※お米の種類によっては、おこげがつきにくい場合があります。
●おこげのこうばしさを損なわないために、炊飯後は早めにお召し上がりください。

おこげごはんは、かたくなるので注意する。

3 保温選択 キーを押して、お好みの保温を選ぶ

（「白米」のみ）

押すごとに、保温の種類が切り替わります。

※保温については、P.17参照。

保温選択キーを長押し（約1秒以上）すると保温ランプが点灯し、保温に切り替わるので、取消キーを押して、操作を続ける。

4 炊飯/無洗米 キーを1回押す

（無洗米のときは、2回押す）

炊飯が開始されます。

※「無洗米」を取り消す場合は、約20秒以内に、再度炊飯/無洗米キーを押す。

使いかた

4 ごはんの炊きかた

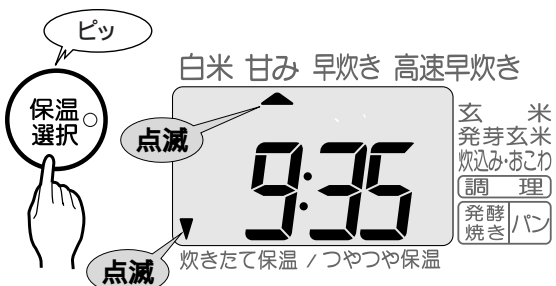
「甘み」「早炊き」「高速早炊き」 メニュー

- 「甘み」「早炊き」「高速早炊き」は、無洗米 が選べます。
- 「高速早炊き」は、1.0L（5.5合）タイプでは1〜3合まで、1.8L（1升）タイプでは2〜6合までを「早炊き」より早く炊きあげるメニューです。（P.11の「炊飯時間の目安」参照）

1 メニュー キーを押して、炊きたいメニューに▲を合わせる

押すごとに、メニューが順に切り替わります。

ご注意 「高速早炊き」は、かためにに炊きあがります。やわらかく炊く場合は、「白米」か「早炊き」を選ぶ。

2 保温選択 キーを押して、お好みの保温を選ぶ

※保温については、P.17参照。

ご注意 保温選択キーを長押し（約1秒以上）すると保温ランプが点灯し、保温に切り替わるので、取消キーを押して、操作を続ける。

3 炊飯/無洗米 キーを1回押す

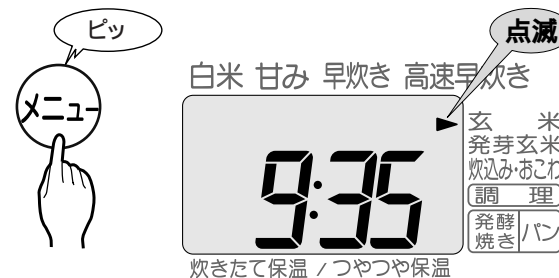
（無洗米のときは、2回押す）

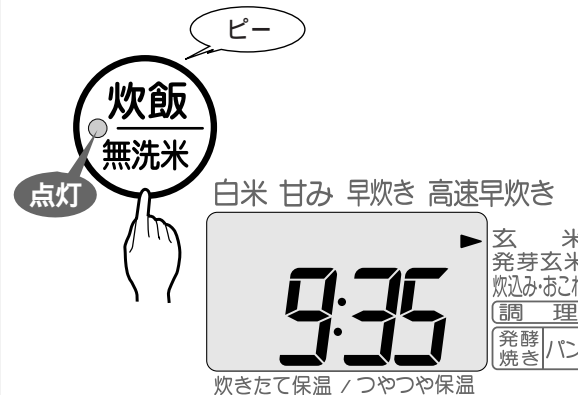
炊飯が開始されます。

※「無洗米」を取り消す場合は、約20秒以内に、再度 炊飯/無洗米 キーを押す。

「玄米」「発芽玄米」 メニュー

1 メニュー キーを押して、炊きたいメニューに▲を合わせる

押すごとに、メニューが順に切り替わります。

2 炊飯/無洗米 キーを1回押す

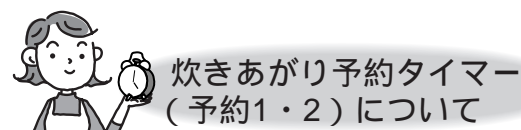
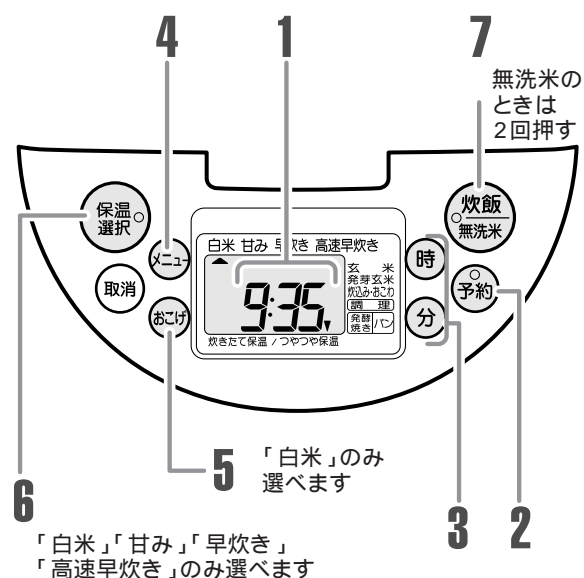
炊飯が開始されます。

炊飯時間の目安

サイズ ＼ メニュー	白米	甘み	早炊き	高速早炊き
1.0L（5.5合）タイプ	46〜56分	58〜68分	26〜40分	18〜28分
1.8L（1升）タイプ	46〜56分	60〜70分	29〜41分	19〜34分

サイズ ＼ メニュー	玄米	発芽玄米	炊込み・おこわ
1.0L（5.5合）タイプ	61〜68分	45〜55分	24〜44分
1.8L（1升）タイプ	62〜68分	47〜57分	25〜45分

※上記の時間は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。（電圧100V、室温20℃、水温20℃、水加減は標準水位）
※無洗米を選択された場合は、各メニューともに1〜5分長くなります。
※「おこげ」の炊飯をされた場合は、「白米」メニューでは上記の時間より1〜5分長くなりますが、「炊込み・おこわ」メニューはほとんど変わりません。
※炊飯時間は、炊飯量、お米の種類、具の種類や量、室温、水温、水加減、電圧、タイマーを使用したときなどにより多少異なります。

5 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた

炊きあがり予約タイマー（予約1・2）について

食べたい時刻に炊きあげることができます。

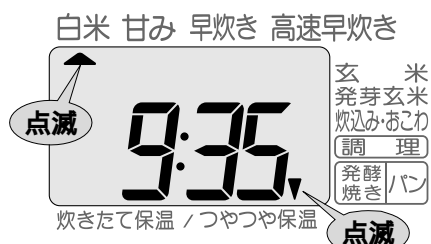
● 「予約1」または「予約2」を選んで、時刻を合わせてセットすると、合わせた時刻に炊きあがります。

●「予約1」「予約2」の2通りの時刻が記憶できます。

●一度設定した時刻はそのまま記憶します。

例えば、「予約1」で13：30に設定すると、
13：30に炊きあがります。

1 現在時刻を確認する

※現在時刻の合わせかたは、P.38参照。

2 予約 キーを押して、「予約1」または「予約2」を選ぶ

押すごとに、「予約1」→「予約2」→「予約吸水」の順に切り替わります。

※予約吸水の場合は、P.14参照。

ご注意

●下記の場合は、炊きあがり予約ができません。
・下表の時間未満の場合。
（無洗米の場合も下表の時間と同じ。）

メニュー	タイマーセットができない時間
白米	1時間5分未満
白米（おこげ）	1時間10分未満
甘み	1時間20分未満
早炊き	50分未満
高速早炊き	35分未満
玄米	1時間20分未満
発芽玄米	1時間10分未満

・「炊込み・おこわ」「調理」「パン」の場合。
・表示部の時計が「0:00」で点滅している場合。
・内なべをセットしていない場合。
●保温ランプが点灯している場合は、取消 キーを押して消灯させる。（点灯していると、予約できません。）

● 予約 キーを押した後、約30秒間何もしないと「ピピピ」と音でお知らせします。
●タイマー炊飯ができない状態にセットされているときに、予約 キーまたは 炊飯/無洗米 キーを押すと、「ピピピ」と音でお知らせします。

3 時 分 キーを押して、炊きあげたい時刻を合わせる

● 時 キーは1時間単位、 分 キーは10分単位で合わせることができます。

●押し続けると、早送りができます。

ご注意 腐敗の原因になるため、タイマー予約は12時間以内にする。

4 メニュー キーを押して、炊きたいメニューに▲を合わせる

5 おこげごはんにするときは、おこげ キーを押す

（「白米」のみ）

6 保温選択 キーを押して、お好みの保温を選ぶ

（「白米」「甘み」「早炊き」「高速早炊き」のみ。）

押すごとに、保温の種類が切り替わります。

※保温については、P.17参照。

7 炊飯/無洗米 キーを1回押す

（無洗米のときは、2回押す。「白米」「甘み」「早炊き」「高速早炊き」のみ）

予約完了です。

使いかた

6 予約吸水タイマー炊飯のしかた

予約吸水タイマーについて

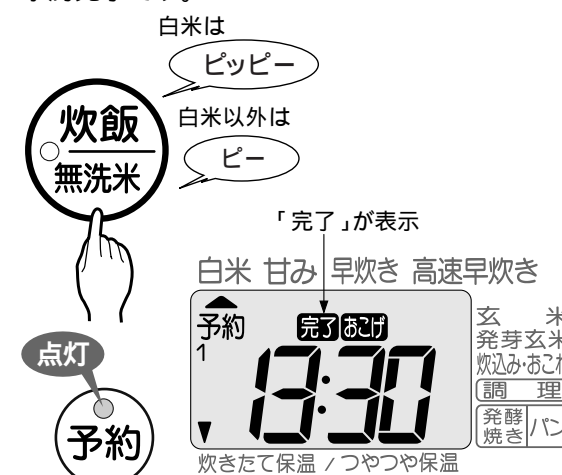
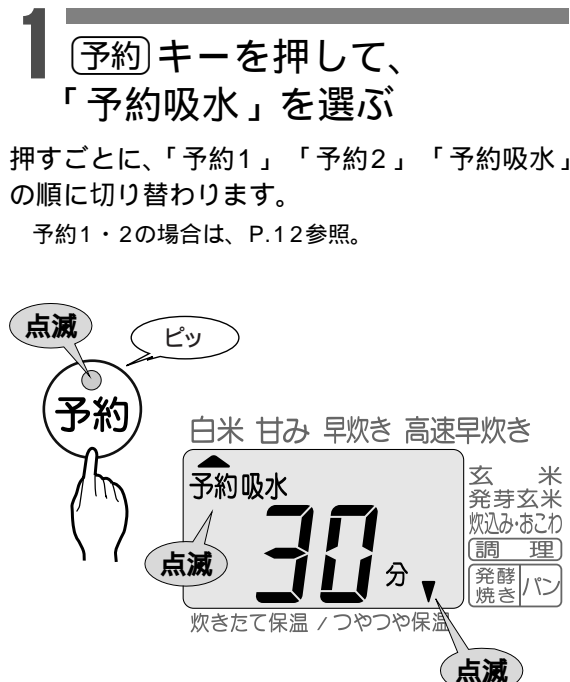
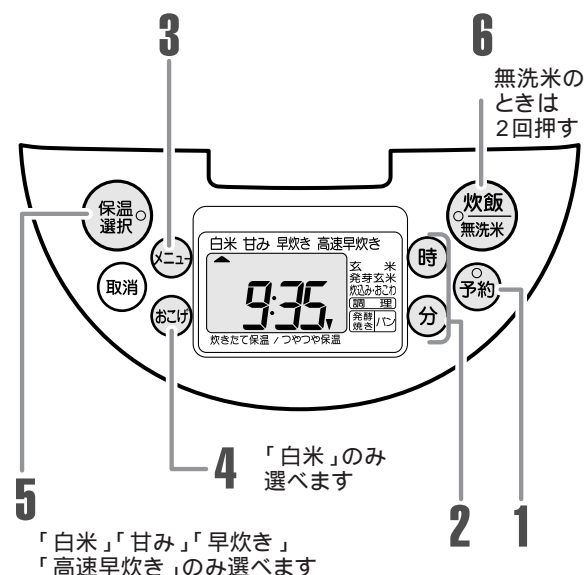
炊飯前に、お米に自然吸水させる（つけおき）時間がセットできます。

- 炊飯ジャーに内なべをセットし、「予約吸水」を選んで時間を合わせると、合わせた時間経過後に炊き始めます。
- 吸水時間は、10～60分まで10分単位で合わせることができます。

例えば、「予約吸水」で50分に設定すると、50分後に炊き始めます。

1 予約 キーを押して、「予約吸水」を選ぶ

押すごとに、「予約1」→「予約2」→「予約吸水」の順に切り替わります。

※予約1・2の場合は、P.12参照。

ご注意

- 下記の場合は、予約吸水ができません。
  - ・「炊込み・おこわ」「調理」「パン」の場合。
  - ・表示部の時計が「0:00」で点滅している場合。
  - ・内なべをセットしていない場合。
- 保温ランプが点灯している場合は、取消 キーを押して消灯させてください。（点灯していると、予約できません。）

音

- 予約 キーを押した後、約30秒間何もしないと「ピピピ」と音でお知らせします。
- タイマー炊飯ができない状態にセットされているときに、予約 キーまたは 炊飯/無洗米 キーを押すと、「ピピピ」と音でお知らせします。

2 時 分 キーを押して、お米を水に浸す時間を合わせる

- **10～60分まで10分単位で合わせることができます。**
- **時 キーを押すごとに10分ずつ増え、分 キーを押すごとに10分ずつ減ります。**

3 メニュー キーを押して、炊きたいメニューに▲を合わせる

4 おこげごはんにするときは、おこげ キーを押す

（「白米」のみ）

5 保温選択 キーを押して、お好みの保温を選ぶ

（「白米」「甘み」「早炊き」「高速早炊き」のみ。）

押すごとに、保温の種類が切り替わります。

※保温については、P.17参照。

6 炊飯/無洗米 キーを1回押す

（無洗米のときは、2回押す。「白米」「甘み」「早炊き」「高速早炊き」のみ）

予約完了です。

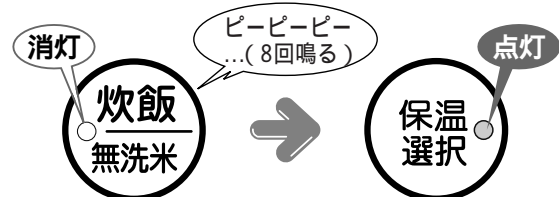
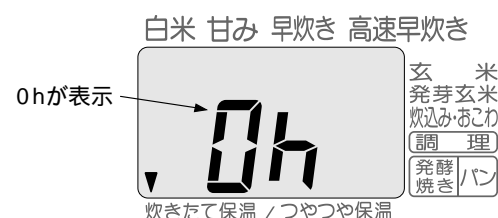
使いかた

7 ごはんが炊きあがったら

1 「むらし」になると…

表示部にむらしあがるまでの残り時間を1分きざみで表示します。
※メニューによってむらし時間が異なります。
　むらし時間は、表示部に表示されます。

2 炊きあがると

自動的に保温します。

炊きたて保温 の場合

つやつや保温 の場合

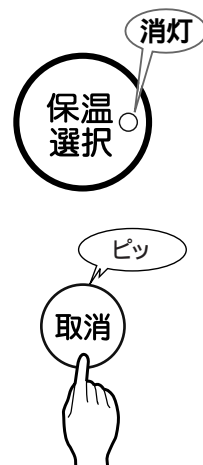
※「玄米」・「発芽玄米」・「炊込み・おこわ」の場合は、現在時刻が表示されます。

3 ごはんをほぐす

炊きあがったら、必ずすぐにごはん全体をほぐしてください。

ご注意 炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外などに流れ落ちた場合は、ふき取る。

炊飯ジャーを使い終わったら…

1 取消 キーを押す

2 差込プラグを抜いて、電源コードを収納する（P.5参照）

8 保温について

白米（無洗米）のおいしさを保ちます。
保温選択 キーで保温を選択して炊飯すると、炊飯が終了したとき、自動的に選択した保温に切り替わります。
（保温選択のしかたは、P.9・10・13・15参照）

炊きたて保温を選択したとき

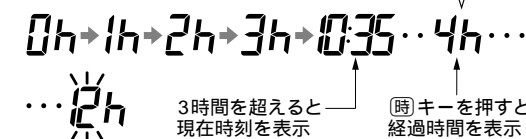
炊きたて保温

炊きあがり後3時間、炊きたてのようなあつあつの温度に保ちます。夕方に炊飯し、その日のうちに食べきってしまうなど短時間の保温に便利です。
※3時間経過後は、少し温度を下げて一定の温度で保温します。

■炊きあがったら

表示部に「0h」が表示され、保温中は、保温ランプが点灯します。

■保温経過時間の表示について

12時間（12h）まで、1時間きざみで表示されます。
※3時間を超えると、現在時刻表示に戻りますが、時 キーを押している間、保温経過時間をお知らせします。12時間を超えると、「12」が点滅します。

つやつや保温を選択したとき

つやつや保温

食べごろ温度よりも少し低めに保温し、黄ばみ・パサつきを抑えて、白米（無洗米）のつやつやのおいしさを保ちます。晩に炊飯して、翌朝食べるなど長時間の保温に便利です。

■炊きあがったら

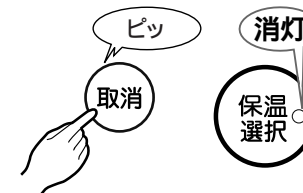
表示部に現在時刻が表示され、保温中は保温ランプが点灯します。

■保温経過時間の表示について

時 キーを押している間、保温経過時間が24時間（24h）まで1時間きざみで表示されます。

24時間を超えると、「24」が点滅します。

保温を中止するとき

取消 キーを押します。
（保温ランプが消灯）

再度保温するとき

保温選択 キーを約1秒押し続けます。
（保温ランプが点灯）

少量のごはんを保温するとき

ごはんを内なべの中央に寄せて保温し、できるだけ早くお召し上がりください。

ご注意
●保温中、内なべを持ち上げると、保温が取り消されるので注意する。
●におい・パサつき・変色・腐敗や内なべの腐食などの原因になるため、下記のような保温はしない。

- ・冷やごはんの保温
- ・冷やごはんのつぎ足し
- ・しゃもじを入れたままの保温
- ・コンセントを抜いての保温
- ・「炊きたて保温」で12時間以上の保温
- ・「つやつや保温」で24時間以上の保温
- ・最小炊飯量以下の保温（P.38の仕様表を参照）
- ・白米（無洗米）以外の保温

●内なべの縁・パッキン類・放熱リングにごはんつぶなどがついたときは、取り除く。乾燥・変色・におい・べたつきの原因。
●ご使用環境の厳しい状況の場合（寒冷地や周囲の温度が高い場合など）は、早めにお召し上がりください。

使いかた

9 再加熱のしかた

保温中のごはんは、食べる前に再加熱するとあつあつのごはんになります。

- ●ごはんが内なべの半分以上あるときは、量が多すぎて、充分にあたためられません。
- ●下記のような状況で再加熱すると、ごはんがパサつきます。
  - ・炊きあがり直後など、ごはんが熱いとき。
  - ・ごはんが最小炊飯量（1.0Lタイプは1合、1.8Lタイプは2合）以下のとき。
  - ・3回以上くり返して再加熱したとき。

1 保温中のごはんをほぐす

2 大さじ1～2杯の打ち水を均一に行う

ワンポイント 打ち水をすると、パサつきを抑え、ふっくらと仕上がります。

3 保温ランプの点灯を確認する

※保温ランプが点灯していないと、再加熱ができません。点灯していないときは、保温選択キーを約1秒押し続ける。(P.17参照)

4 炊飯/無洗米キーを押す

残り時間を5分前から表示

※再加熱をやめたい場合は、取消キーを押す。

ごはんが冷たい（約55℃以下）ときは、再加熱ができません。「ピピピ」と音でお知らせします。

5 加熱したごはん全体をよくほぐし、均一にする

10 うまく炊けない？と思ったら

炊きあがったごはん、炊飯中、保温中、再加熱したごはんがおかしいときは、次の点をお調べください。

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量や具の量、水加減を間違えた	メニュー選択を間違えた	内なべの裏・センターセンサーにこげついたごはんつぶ、米つぶや水滴などがついている	内なべが変形している	長時間の停電があった	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁、放熱リングなどにこげついたごはんつぶ、米つぶなどがついている	充分洗米しなかった（無洗米は除く）	お湯（35℃以上）で洗米や水加減をした	洗米後、長時間水に浸した	ふたが確実に閉まっていない	おこげの炊飯をした
炊きあがったごはんが	かたすぎる	●	●	●	●	●	●			●		●	
	やわらかすぎる	●	●	●	●	●	●			●		●	
	生煮えになる	●	●	●	●					●			
	しんがある	●	●	●	●					●			
	おこげができる	●	●	●	●				●	●	●		●
	ぬか臭い								●				
炊飯中に	蒸気がもれる	●		●	●			●				●	
	吹きこぼれる	●	●	●				●	●				
	炊飯時間が長い	●	●	●	●	●		●					
参照ページ		7・8・38	9～15	8・28～30	－	39	16	8・28～30	7・8	7・8	－	8・28～30	9・13・15

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量や水加減を間違えた	内なべの裏・センターセンサーにこげついたごはんつぶ、米つぶなどがついている	長時間の停電があった	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁、放熱リングなどにこげついたごはんつぶ、米つぶなどがついている	充分洗米しなかった（無洗米は除く）	再加熱を3回以上行った	12時間以上の炊きあがり予約タイマーセットをした	「炊きたて保温」を12時間以上続けている	「つやつや保温」を24時間以上続けている	白米・無洗米以外を保温した	最小炊飯量以下で保温または再加熱した	少量のごはんをドーナッツ状に保温した	冷やごはんのつぎ足しをした	しゃもじを入れたまま保温した	お手入れが不充分	炊きあがり直後の熱いごはんで再加熱した	調理・パンを作った後、においを取り除かなかった
保温中のごはんが	におう		●	●		●	●		●	●	●	●	●		●	●	●		●
	変色する		●		●	●		●		●	●	●	●	●	●	●			
	パサつく	●	●		●	●		●		●	●	●	●	●	●	●			
再加熱したごはんがパサつく		●	●					●					●					●	
参照ページ		7・8・38	8・28～30	39	16	8・28～30	7・8	18	12・13	17	17	17	17・18	17	17	17	28～30	18	26・30

11 調理のしかた（「調理」メニュー）

下記のようなお料理を手軽に作ることができます。お料理の作りかたは、メニューガイド（P.36）と、タイガー魔法瓶のホームページ（http://www.tiger.jp/）から「調理2」のレシピをご参照ください。

最初は沸とう温度に近い高温で煮た後、約93℃に温度を下げてしばらく煮込みます。その後さらに約88℃に温度を下げて引き続き煮込みます。徐々に加熱温度を下げて煮込むことによって味のしみ込みを良くし、長時間加熱しても煮詰まる心配がありません。
シチューやおでんなど比較的量が多く、長時間かけてじっくり煮込む料理に適します。

メニュー例
ビーフシチュー、おでん

「ビーフシチュー」「おでん」の作りかたについては、メニューガイド（P.36）にご紹介しています。

ご注意
- メニューガイドとタイガー魔法瓶のホームページの「調理2」に記載されているメニュー以外の調理をすると、ふきこぼれる場合があるので注意する。
- 調味料が内なべの底にたまらないように、よくかきまぜてから調理する。
- 煮汁で煮込む場合は、冷ましてから調理を始める。
- かたくり粉でとろみをつける場合は、調理の最後に入れる。
- ちくわやかまぼこなどの練り物は加熱するとふくれるので、入れる量を加減する。

調理するときの、基本的な操作手順

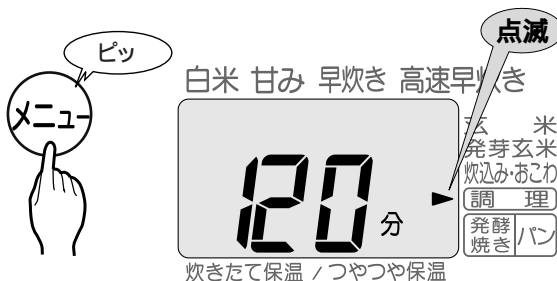
1 材料の下ごしらえをする

2 内なべに材料を入れ、ふたを閉める

ご注意 材料は、内なべ内側の「白米」の目盛を目安に入れる。（下記の表を参照）
最大量より多いと煮えなかったり、ふきこぼれたりします。また、最小量より少なくてもふきこぼれる場合があるので注意する。

白米の目盛			
1.0Lタイプ		1.8Lタイプ	
最大量	最小量	最大量	最小量
5.5以下	3以上	8以下	4以上

3 差込プラグをコンセントに差し込む

4 メニュー キーを押して「調理」を選ぶ

5 調理時間を合わせる

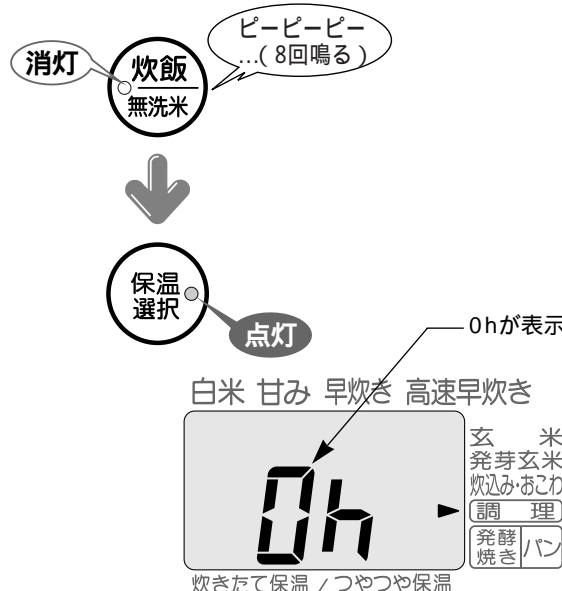
調理時間は、時 分 キーで合わせます。
5～180分まで5分単位で設定できます。
※ 時 キーを押すごとに5分ずつ増え、
分 キーを押すごとに5分ずつ減ります。

6 炊飯/無洗米 キーを1回押す

調理が始まります。

ご注意 途中でふたを開けない。

7 できあがったら

保温ランプが点灯し、表示部に「0h」が表示されます。

※調理が足りない場合は、<u>保温ランプが点灯している状態で</u> 時 キーを押して追加の調理時間を合わせ、炊飯/無洗米 キーを押す。（最大30分追加できます。）

ご注意 調理が足りない場合、追加で調理する前に 取消 キーを押さない。保温ランプの点灯が消え、引き続き調理できなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で調理する。
（1）内なべを取り出して、ぬれフキンの上に置く。
（2）本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます。
（3）再度、内なべを本体にセットする。
（4）P.20の 4 からの要領で調理する。

※調理の保温中に温めなおしたいとき（食べ頃温度にしたいとき）は、保温ランプ点灯時に 炊飯/無洗米 キーを押して再加熱する。再加熱の残り時間を5分前から表示し、再加熱が終了すると「ピーピーピー」と3回音が鳴ります。再加熱後は、保温ランプが点灯して保温時間を継続して表示します。

使いかた

調理が終わったら…

1 取消 キーを押す

取消 キーを押すと、保温ランプが消灯します。

2 30ページの要領でにおいを取り除く。

※調理が終わって 取消 キーを押さなければ、そのまま保温を続け、1時間単位で1時間（1h）から6時間（6h）まで表示されます。6時間を超えると、「6」が点滅します。
※料理によっては、保温を続けると風味が落ちてくる場合があるので注意する。

12 食パンの作りかた（「パン焼き」メニュー）

食パン以外に、メニューガイド（P.37）と、タイガー魔法瓶のホームページ（http://www.tiger.jp/）に記載されているパンを作ることができます。

ご注意
- ●うまくできないことがありますので、メニューガイドとタイガー魔法瓶のホームページに記載されているパン以外は作らないでください。
- ●イーストは必ずドライイーストをご使用ください。

■ 材料（材料は正確に計量してください。）

1.0Lタイプ（2〜3人分）	
強力粉	200g
ドライイースト	3g（小さじ1弱）
砂糖	5g（小さじ1 1/2）
塩	2g（小さじ1/3）
バター	15g
スキムミルク	8g（大さじ1と小さじ1）
ぬるま湯（約30℃）	130mL
1.8Lタイプ（3〜4人分）	
強力粉	300g
ドライイースト	4.5g（小さじ1 1/2）
砂糖	7.5g（小さじ3）
塩	3g（小さじ1/2）
バター	22.5g
スキムミルク	12g（大さじ2）
ぬるま湯（約30℃）	200mL

1 材料を全てボウルに入れ、手でまとめる

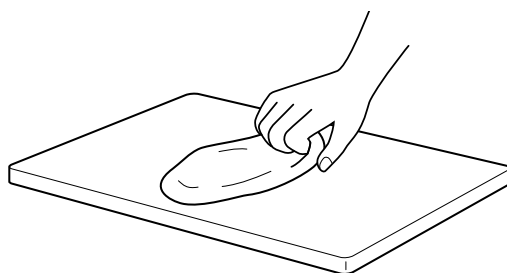
❶強力粉はふるっておき、バターは室温に戻してやわらかくしておく。

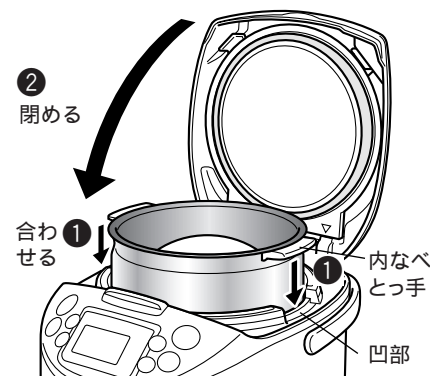
❷強力粉をボウルに入れ、スキムミルク・砂糖・ドライイーストの順に加え、塩はドライイーストに直接ふれないように加える。

❸さらにバターを加え、ドライイーストの上にぬるま湯をかける。

❹木ベラで全体を混ぜ合わせてから、手でまとめる。

2 ある程度まとまったら、台の上に出し、約20分間こねる

引き伸ばしては折りたたみ、よくこねる。
生地がなめらかになり、切れずにうすくのばせるようになれば、こね完了。

3 2を丸めて内なべの中央に置く

4 内なべを本体にセットする

5 差込プラグをコンセントに差し込む

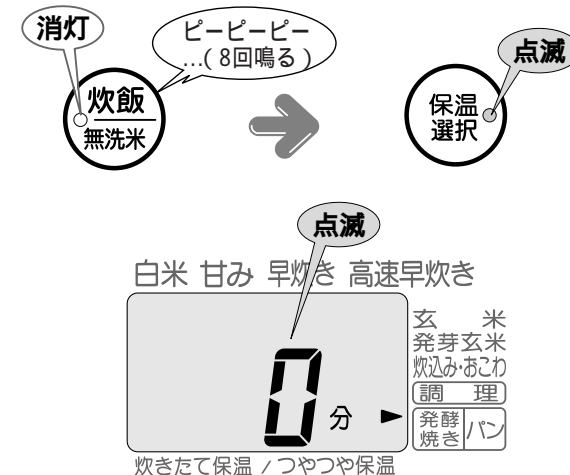
6 40分間発酵させる（1次発酵）

❶ メニュー キーを押して「発酵」を選ぶ。

❷ 炊飯/無洗米 キーを押す。

※発酵時間を40分以外に合わせる場合は、「発酵」を選択後、時 分 キーで時間を合わせ、炊飯/無洗米 キーを押す。
（時 キーを押すごとに5分ずつ増え、
分 キーを押すごとに5分ずつ減ります。）

7 1次発酵が終了したら…

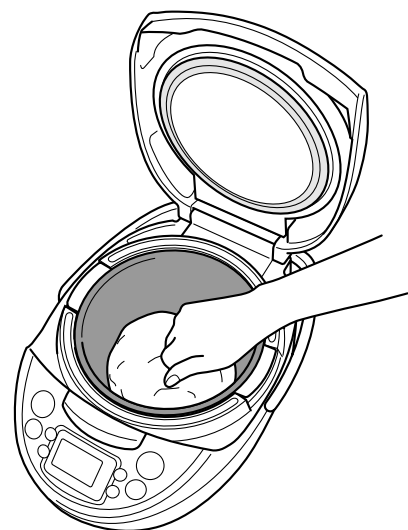
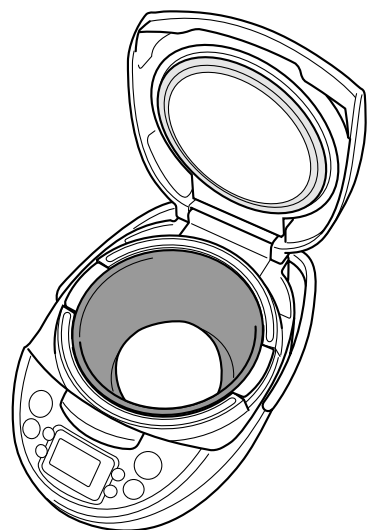
保温ランプと表示部の「0」が点滅します。

❶ふたを開け、生地の発酵を確認する。
1次発酵後、生地は最初の2〜2.5倍に膨れます。
指に強力粉をつけて生地の中央を押し、穴がそのまま残ったら1次発酵終了です。

※穴が戻る場合は発酵不足なので、保温ランプが点滅している状態で 時 キーを押して追加の発酵時間を合わせ、炊飯/無洗米 キーを押す。
（最大15分追加できます。）

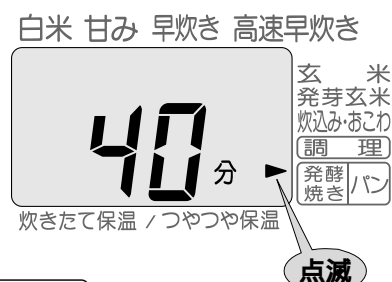
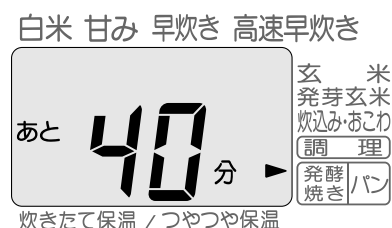
❷ 取消 キーを押す。

使いかた

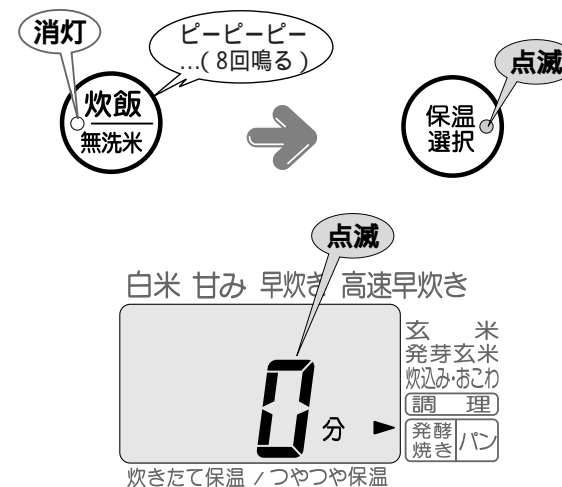
12 食パンの作りかた（「パン焼き」メニュー）

8 生地全体をかるく押してガスを抜く

9 8を丸め直し、形を整えて内なべの中央に置き、ふたを閉める

（ワンポイント）2次発酵が終了したら、生地が1.5～2倍程度に膨れているか確認するため、この生地の大きさを覚えておきます。

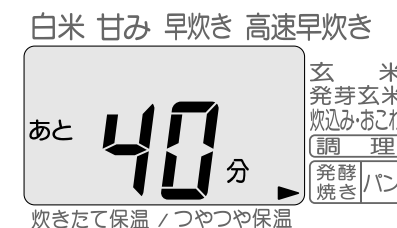
10 40分間発酵させる（2次発酵）

❶「発酵」が選択され、40分が表示されていることを確認する。

❷ 炊飯/無洗米 キーを押す。

11 2次発酵が終了したら…

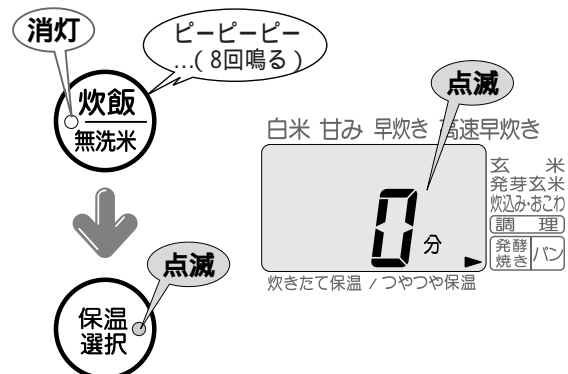
保温ランプと表示部の「0」が点滅します。

❶ふたを開け、生地が9のガス抜き後の1.5～2倍程度に膨れているか確認する。
❷ふたを閉め 取消 キーを押す。

12 40分間焼く

❶ メニュー キーを押して、「焼き」を選ぶ。

❷ 炊飯/無洗米 キーを押す。

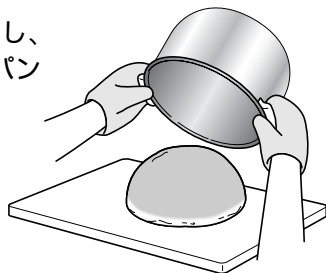
※焼上げ時間を40分以外に合わせる場合は、「焼き」を選択後、時 分 キーで時間を合わせ、炊飯/無洗米 キーを押す。
（時 キーを押すごとに1分ずつ増え、
分 キーを押すごとに1分ずつ減ります。）

13 焼きあがったら…

保温ランプと表示部の「0」が点滅します。

❶**ふたを開け、パンの中央に竹串を刺してみる。（生地がついてこなければ中まで焼けています。）**

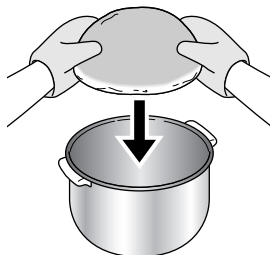
※生地がついてくる場合は、保温ランプが点滅している状態で［時］キーを押して追加の焼上げ時間を合わせ、［炊飯/無洗米］キーを押す。（最大15分追加できます。）

ご注意 追加で焼いたり、表面に焼き色をつける前に［取消］キーを押さない。保温ランプの点滅が消え、引き続き焼けなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で焼いてください。
（1）内なべを取り出して、ぬれフキンの上に置く。
（2）本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます。
（3）再度、内なべを本体にセットする。
（4）「焼き」を選択し、追加時間をセットして焼く。

❷**内なべを取り出し、ひっくり返してパンを取り出す。**

ご注意
- 内なべを取り出すときは、必ずなべつかみなどを使い、直接手をふれないよう注意する。やけどをするおそれがあります。
- 焼きあがったらすぐにパンを取り出す。そのままにしておくと、内ぶたについた露が落ちてべたつきます。

14 表面に焼色をつけたい場合は、パンを裏返してさらに10分間焼く

❶**パンの表面（焼けていない面）を下にして、内なべに入れる。**

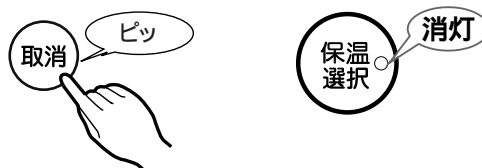
ご注意 必ずなべつかみなどを使い、やけどに注意する。

❷**再度、本体に内なべをセットする。**

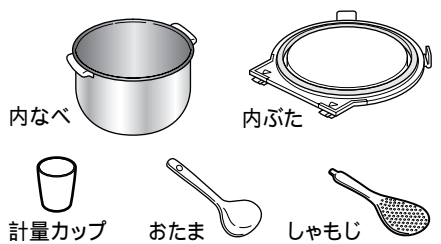
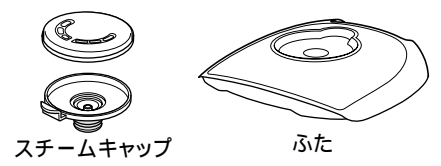
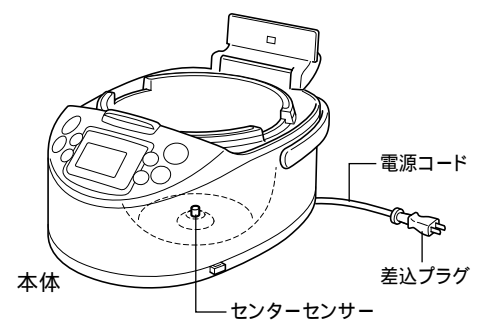
❸**保温ランプが点滅している状態で［時］キーを押して10分にセットする。**

❹**［炊飯/無洗米］キーを押す。**

※焼きあがったら、左記の13の要領でパンを取り出す。

パン作りが終わったら…

1 ［取消］キーを押す

2 30ページの要領でにおいを取り除く

調理したものや発酵させた生地、焼きあがったパンがおかしいときは、次の点をお調べください。

こんなとき ＼ お調べいただくこと		材料の種類・分量を間違えた	材料を最大量の目安より多く入れた	材料を最小量の目安より少なく入れた	材料をよくこねなかった	発酵時間を間違えて合わせた	発酵が足りなかった ※1	発酵させすぎた ※2	こねた生地を冷蔵庫に入れておくなど、すぐに発酵させなかった（生地の温度が低かった）	調理またはパン焼き時間が短かった	調理またはパン焼き時間が長かった	片面しか焼いていない	焼きあがったパンをすぐに取り出さずに放置した	内なべの裏・センサーにこげついたごはんつぶ、米つぶや水滴などがついている	内なべが変形している	パッキン類や内なべの縁、放熱リングなどにこげついたごはんつぶ、米つぶなどがついている	ふたが確実に閉まっていない	途中で停電があった
調理メニュー	煮えない	●	●							●						●	●	●
調理メニュー	ふきこぼれる	●	●	●														
調理メニュー	煮詰まる	●									●							
パン焼きメニュー 発酵させた生地	ふくらまない・ふくらみが足りない	●			●	●	●		●								●	●
パン焼きメニュー 発酵させた生地	ふくらみすぎる	●				●		●										
パン焼きメニュー 発酵させた生地	べたつく	●			●													●
パン焼きメニュー 焼きあがったパン	小さくかたい	●			●	●	●											
パン焼きメニュー 焼きあがったパン	きめが粗くパサつく	●				●		●										
パン焼きメニュー 焼きあがったパン	中がねっとりする（パンが生焼け）	●			●					●						●	●	●
パン焼きメニュー 焼きあがったパン	内ぶたにくっつく（ふくらみすぎる）	●						●										
パン焼きメニュー 焼きあがったパン	こげる	●									●			●	●			
パン焼きメニュー 焼きあがったパン	焼き色がつかない									●						●	●	●
パン焼きメニュー 焼きあがったパン	香りがわるい				●			●										
パン焼きメニュー 焼きあがったパン	表面がしわになる											●	●					●
パン焼きメニュー 焼きあがったパン	焼き色にムラがある														●			
パン焼きメニュー 焼きあがったパン	表面がベタつく												●					
参照ページ		20・22	20		22	23・24	22～24		―	21・25・26		26		8・28～30	―	8・28～30	8・28～30	39

※1…生地の温度が低かったり、材料の種類・分量が間違っていたり、発酵時間が短いと発酵不足になります。
※2…生地の温度が高かったり、材料の種類・分量が間違っていたり、発酵時間が長いと発酵させすぎになります。

使いかた

14 お手入れのしかた

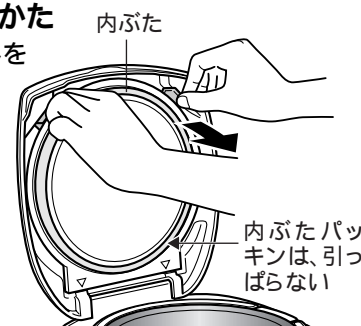
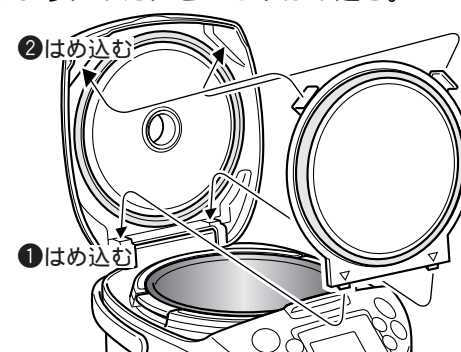
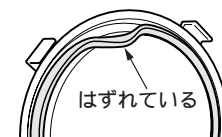
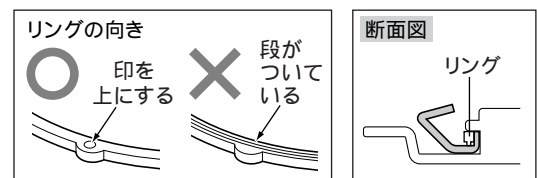
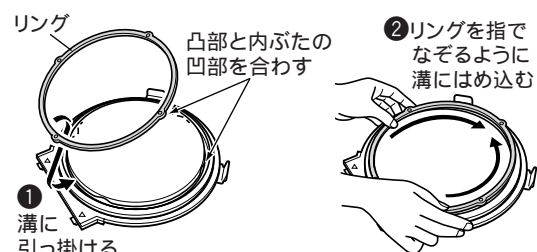
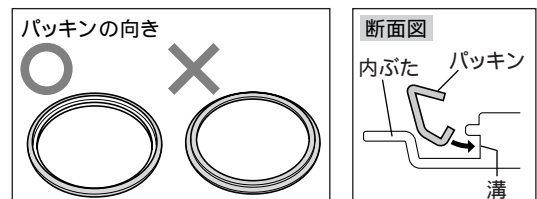
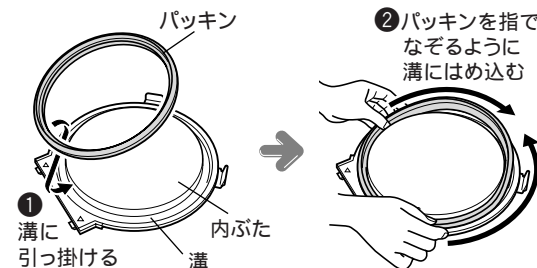
●ご使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。また、お手入れは定期的に行ってください。
●調理やパンを作った後はにおいが残りやすいので、必ずその日のうちににおいを取り除いてください。（P.30参照）

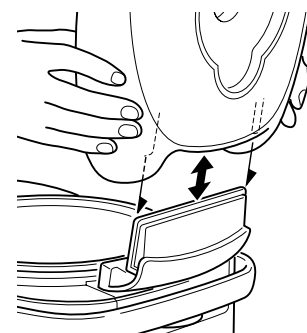
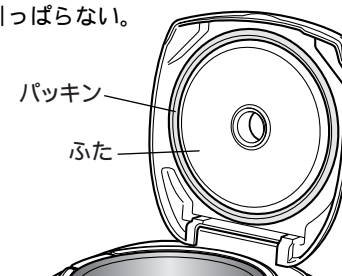
◆差込プラグを抜き、冷えてからお手入れする。
◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使う。
◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。

使うたびに洗うもの		❶水またはぬるま湯で、スポンジで洗う。 ❷乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。
		流し洗いができます。 ❶水またはぬるま湯で、スポンジで流し洗いをする。 ❷乾いた布ですぐに水分をふき取り、充分に乾燥させる。 **ご注意** 変形するおそれがあるため、下記のような洗いかたはしない。 ・つけおき洗い。 ・熱湯での流し洗い。 ・炊飯直後の高温状態での流し洗い。
汚れるたびにお手入れする箇所	電源コード 本体 差込プラグ センターセンサー	●本体の外側・内側の汚れは、かたくしぼった布でふき取る。 ●差込プラグ・電源コードは乾いた布でふく。 ●センターセンサーに、こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている場合は取り除く。 ※取れにくい場合は、市販のサンドペーパー（320番程度）で取り除き、かたくしぼった布でふき取る。 **ご注意** 本体内部へは、絶対に水が入らないようにする。

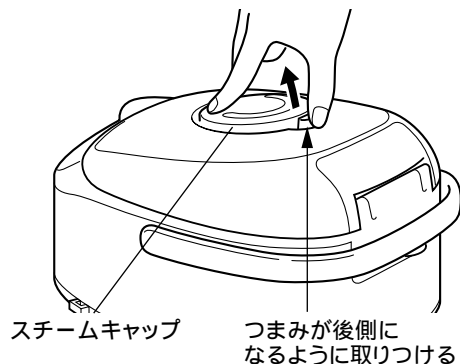
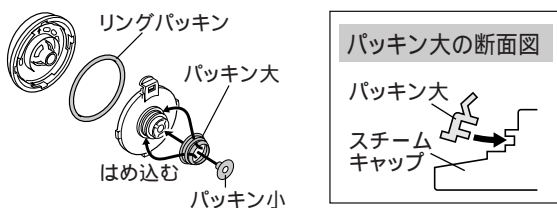
ご注意
●パッキン類は、はずさない。はずれたときは、必ずつける。（P.29・30参照）
●腐食やにおいを防ぐため、内なべや内ぶたはいつも清潔にする。
●シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属へら・ナイロンたわしなどは使わない。
●各部を取りはずした後、お手入れする。
●内なべに食器類などを入れて、一緒に洗わない。フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因。
●ふた・スチームキャップを洗った後は、すぐに乾いた布で水分をふき取る。水分をふき取らないと、「水滴」の跡が残る原因。
●食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。変形するおそれ。

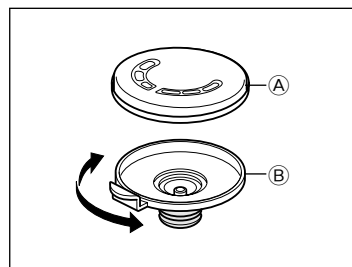
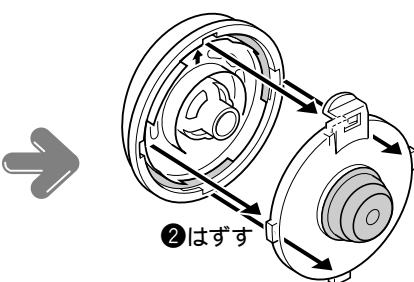
内ぶたの取りはずし・取りつけ

■ **取りはずしかた**
内ぶたのつまみを手前に引いてはずす。

■ **取りつけかた**
図のようにふたにきっちりはめ込む。

ご注意 内ぶたパッキンがはずれていないか確認する。うまく炊けない原因。はずれている場合は、パッキンをゆっくり引っぱってリングとパッキンをはずし、右記の要領で再度取りつける。

ご注意 内ぶたパッキンがはずれたときは、パッキンの方向に注意して奥まではめ込んだ後、リングをきっちりはめ込む。（下図参照）蒸気もれなどの故障の原因。

パッキンの向き
断面図
リングの向き
断面図
ふたの取りはずし・取りつけ

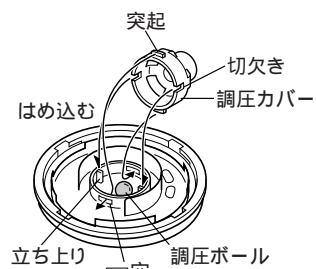
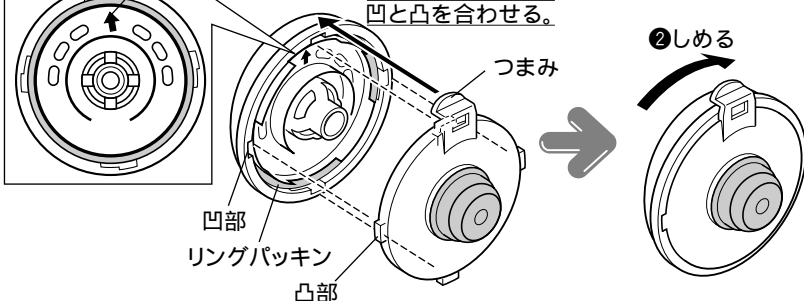
ふたを開ききった状態にし、引き上げてはずす。
※取りつけは、取りはずしの逆手順。

ご注意 ふたのパッキンは引っぱらない。

14 お手入れのしかた

スチームキャップの取りはずし・取りつけ

ふたのくぼみに指を入れ、引き上げてはずす。
※取りつけは、取りはずしの逆手順。

ご注意
- **スチームキャップのパッキンがはずれたときは、パッキンの方向に注意して奥まできっちりはめ込む。**
- **必ずパッキン類をセットして使う。**
  セットしないと、蒸気がもれてうまく炊飯できない原因。

■ スチームキャップのはずしかた・つけかた

ⒶⒷ2つの部分にはずせます。

〈はずすとき〉

ご注意
調圧カバー・調圧ボールがはずれたときは、必ず取りつける。うまく炊けない原因。

突起
切欠き
調圧カバー
はめ込む
立ち上り
穴
調圧ボール

〈つけるとき〉

においの取り除きかた（炊飯ジャーに、においがついた場合）

❶内なべに熱湯を7～8分目入れて、2～3時間保温する。

ワンポイント　調理・パンを作った後やにおいが気になるときは、クエン酸（約20g）を熱湯に入れて行うと、よりにおいが取り除かれます。
※においによっては、完全に落ちない場合があります。完全に落ちない場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。

❷内なべ・内ぶた・ふた・スチームキャップを、台所用合成洗剤で洗った後、充分に水洗いする。

❸風通しの良い場所で本体、各部を乾燥させる。

15 故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
セットした時刻に炊きあがっていない	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットする。	38
	19ページの「炊飯時間が長い」の項目を確認して、処置する。		
炊きあがり予約タイマーのセットができない	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットする。	38
	表示時間が「0：00」で点滅していませんか。	現在時刻をセットする。	38
	「炊込み･おこわ」「調理」「パン」を選択していませんか。	「炊込み・おこわ」「調理」「パン」はタイマーセットできません。	12・13
	タイマーセットができない時間を選択していませんか。	タイマーセットの可能な時間でタイマー炊飯する。	
予約吸水タイマーのセットができない	「炊込み･おこわ」「調理」「パン」を選択していませんか。	「炊込み・おこわ」「調理」「パン」はタイマーセットできません。	14・15
表示部がくもる	パッキン類や内なべの縁に、こげついたごはんつぶ、米つぶなどがついていませんか。	きれいに取り除く。	8・28～30
	内なべの外側がぬれていませんか。	乾いたフキンでふき取る。	
再加熱できない	炊飯/無洗米 キーを押したら「ピピピ」と警告音がする。	ごはんが冷めています。約55°C以下のごはんは再加熱できません。	18
	保温ランプが消えていませんか。	保温選択 キーを約1秒押し続け、保温ランプの点灯を確認してから、再度 炊飯/無洗米 キーを押す。	
炊飯中☆・保温中・再加熱中に音がする	「ブーン」という音。	ファンが作動している音です。故障ではありません。	5
	「ジーッ」や「チリリリ…」という音。	IHが作動している音です。故障ではありません。	
	上記の音とはまったく異なった音がする。	お買い上げの販売店にご相談ください。	—
炊飯/無洗米 キーを押したとき、または 保温選択 キーを長押し（約1秒以上）したときに「ピピピ」と音がする	内なべがセットされていますか。	内なべをセットする。	8
炊きあがり予約タイマー、または予約吸水タイマーのセットをしているときに、「ピピピ」と音がする	予約 キーを押してから、約30秒間何もしないと音でお知らせします。	続けてタイマーセットを行う。	12～15
本体内に、水や米が入ってしまった	故障の原因になりますので、お買い上げの販売店にご相談ください。		—
時刻合わせの際、時 または 分 キーを押しても時刻セットモードにならない	炊飯中☆・保温中・タイマー予約中・再加熱中は、時刻合わせできません。		38

☆炊飯中は、調理・パン発酵・パン焼き中も含みます。

15 故障かな？と思ったら

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
保温ランプが点滅する	「パン」のメニューを選択していませんか。	そのままにしておきますと、べたついたりしますので、早めにお召し上がりください。	17
保温中に 時 キーを押すと「12」が点滅する	12時間以上、「炊きたて保温」を続けていませんか。	「炊きたて保温」の時間が12時間を超えると、「12」が点滅してお知らせします。	17
保温中に 時 キーを押すと「24」が点滅する	24時間以上、「つやつや保温」を続けていませんか。	「つやつや保温」の時間が24時間を超えると、「24」が点滅してお知らせします。	17
差込プラグを抜くと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶が消える	差込プラグを差し込んだときに、表示部に「0：00」が点滅していませんか。	リチウム電池が切れています。お買い上げの販売店にご相談ください。	5
キーを押しても反応しない	差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	差込プラグを、コンセントに確実に差し込む。	2・8
	保温ランプが点灯していませんか。	取消 キーを押し、保温を取り消してから操作する。	8
電源コードが巻き込まれない	電源コードを色テープ以上に引き出していませんか。	お買い上げの販売店にご相談ください。	5
	電源コードが絡まったり、ねじれたり、ゴミが詰まったりしていませんか。	ゴミを取り除く。絡まりやねじれを直す。	
樹脂などのにおいがする	使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。		－
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある	樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。		－

こんな表示が出たときは

表　示	こう処置してください	参照ページ
「Err」と玄米メニューが表示された 白米 甘み 早炊き 高速早炊き / 玄米 発芽玄米 炊込み・おこわ 調理 発酵 焼き パン / Err / 炊きたて保温 ／ つやつや保温	本体をカーペットなどの上や、室温の高い場所に置いているなど、吸・排気孔がふさがれ、温度が上昇し、キーを押しても反応しない場合があります。そのような場合は、以下の手順で処置してください。 ①差込プラグを抜く。 ②吸・排気孔がふさがれない室温の低い場所へ移動する。 ③再度、差込プラグをコンセントに差し込み、キー操作を行う。 ※それでも反応しない場合は本体の異常です。差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店にご相談ください。	4
「Err」と玄米以外のメニューが表示され、「ピーーー」と音が鳴り続けたり、「ピピピピピピ…」という音がする	本体の異常です。差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店にご相談ください。	－

樹脂部品について
※熱や蒸気にふれる樹脂部品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口まで相談ください。

☆炊飯中は、調理・パン発酵・パン焼き中も含みます。

メニューガイド

●このメニューガイドで使用している計量カップは、0.18L（付属の計量カップ）です。
●大さじは15mLです。　●小さじは、5mLです。
※無洗米を炊く場合は、お米を洗う必要はありません。
※「五目ちらしずし」と「かやくごはん」は、無洗米が選べます。

ふっくら炊きあがったごはんに季節の彩りを。

白米メニュー 五目ちらしずし

■材料（4人分）

- **すしめし**
  （米…3カップ、昆布…3cm角のもの1枚、酒…大さじ1 1/2）
- **合わせ酢**
  （酢…大さじ4 1/2、砂糖…大さじ4 1/2、塩…小さじ2）
- **具〈混ぜ込み用〉**
  （ごぼう…1/2本、人参…30g、ちりめんじゃこ…20g、具の煮汁［だし汁…1カップ、醤油…大さじ1、砂糖…大さじ1 1/2］、焼き穴子…1尾）
- **具〈飾り用〉**
  車エビ…小8尾、干し椎茸…小4枚
  干し椎茸の煮汁（椎茸のもどし汁…1カップ、だし汁…1/2カップ、醤油…大さじ1、砂糖…大さじ1 1/2）
  れんこん…細いもの 40g
  れんこんの甘酢（酢…1/4カップ、砂糖…大さじ1 1/2、塩…大さじ1/2）
  錦糸卵（卵…2個、砂糖…小さじ1/3、塩…少々）
- **その他**
  菜の花、茹でたけのこ、生姜の甘酢漬けなど、木の芽……8枚

具は下煮した後、煮汁の中で冷まします。

具は十分に汁気を切り、切るように混ぜ合わせます。

■つくり方

❶米を内なべで洗米し、酒を加え、「白米かため」の目盛3まで水を加えてよくかき混ぜ、昆布をのせて「白米」で炊きあげます。
❷ボールで酢、砂糖、塩を混ぜ、合わせ酢を作ります。
❸炊きたてのごはんを半切りに移して②の合わせ酢をかけ、しゃもじで切るようにして混ぜ合わせながら、うちわなどで風を当て冷まします。
❹ごぼうは笹がき、人参は4cmの細切りにし、煮汁で煮たあとちりめんじゃこを加えてひと煮立ちさせ、冷まして水気を切っておきます。
❺焼き穴子は半分に切ったあと5mmほどに刻み、干し椎茸は戻して煮汁で煮ます。
❻海老は背わたを取り、塩茹でにして殻をむきます。
❼調味した卵を薄焼きにし、細切りにして錦糸卵を作ります。その他たけのこは薄味に煮るなど、飾り用の具を下ごしらえしておきます。
❽れんこんは皮をむいて熱湯で茹で、甘酢に漬けておきます。
❾すしめしに④⑤を混ぜ、器に盛りつけてから⑥⑦⑧の具と木の芽、生姜の甘酢漬けを飾ります。

ご注意
●昆布は、かたくしぼったぬれフキンでふいておきます。
●半切りは、酢水でかるくぬらしておきます。
●内なべでごはんに酢を合わせないでください。

カルシウムたっぷりの健康食。

玄米メニュー いりこ入り玄米ごはん

■材料（4人分）
- 玄米……3カップ
- いりこ……30g
- 塩ふき昆布……10g
- 酒……大さじ2
- 醤油……小さじ2

■つくり方
❶玄米を内なべで洗米し、調味料を加え、玄米の目盛3まで水を加えてよく混ぜ合わせます。
❷①に頭と腹を取ったいりこをのせ、「玄米」で炊きあげます。
❸炊きあがったら塩ふき昆布を加え、全体をふんわりと混ぜ合わせます。

ご注意
●玄米は約1～2時間浸水させると、よりやわらかく炊きあがります。
●醤油・みりんなど、調味料が多すぎると、うまく炊けない場合があります。

面倒なおこわも、「炊きたて®」で簡単に。

赤飯

■材料（4人分）
- もち米……3カップ
- あずき……80g
- 胡麻塩……少々

■つくり方
❶あずきを洗って鍋に入れ、その5倍の水を入れ、火にかけます。煮立てばお湯を捨て、新たにあずきの5倍量ぐらいの水を入れ、強火にかけてかために茹でます。
❷あずきと茹で汁に分け、茹で汁はボウルに取り、お玉ですくい落としながら、空気にふれさせて、手早く冷まします。
❸もち米は内なべで洗米し、あずきの茹で汁を加え、「おこわ」の目盛3まで水を加えてよく混ぜ合わせ、約30分浸けておきます。
❹③に②のあずきをのせ、「炊込み・おこわ」で炊きあげます。
❺炊きあがったら全体をふんわりと混ぜて器に盛り、胡麻塩を添えます。

具とごはんの絶妙のバランス。

おこげ選択 かやくごはん

■つくり方
❶米を内なべで洗米してから、水だけで約30分浸けておきます。
❷鶏肉は1cm角に切り、酒、醤油各少々をまぶしておきます。
❸油揚げは油抜きをして縦半分に切り、細切りにしておきます。
❹人参は皮をむき、3cmの長さの太めの細切りにします。
❺ごぼうは包丁の背で皮をこそげ取り、ささがきにして酢水にさらします。
❻コンニャクは水から4～5分茹で、水で洗って人参と同様に切ります。
❼干し椎茸は水に浸けて柔らかく戻し、石づきを取り除いてから細切りにします。
❽さやえんどうは筋を引き、塩茹でにしたあと、冷水に取り、色止めして細切りにします。
❾①の水を少しすて、味付け調味料を加えて「白米やわらかめ」の目盛3まで水を加え、よく混ぜ合わせてからさやえんどう以外の具と昆布をのせ、「炊込み・おこわ」または「炊込み・おこわ（おこげ選択）」で炊きあげます。
❿⑨が炊きあがったら、昆布を取り出し、さやえんどうを加えて全体をよくかき混ぜ、器に盛りつけてから揉み海苔を散らします。

■材料（4人分）
- 米……3カップ
- 昆布……5cm角1枚
- 味付け調味料（醤油…大さじ3、酒…大さじ1、塩…小さじ1/2、みりん…大さじ1 1/2）
- 鶏もも肉…80g
- 油揚げ…1/2枚
- 人参…50g
- ごぼう…1/2本
- コンニャク…1/4丁
- 干し椎茸…2枚
- さやえんどう…8枚
- 酒・醤油・塩・酢……各適量
- 揉み海苔……少々

ご注意
●水の量は、具の種類によって多少加減してください。
●最初から加える場合の具の量は米の重さの約45%以下にしてください。多いとうまく炊けない場合があります。（1カップに対して具は約70g以下）

その他

調理メニュー

「炊きたて®」で、おいしいおかずが簡単に!
素材を生かした本格的なお料理が、手軽に作れます。

ご注意

- 調味料が内なべの底にたまらないように、よくかきまぜてから調理してください。
- 煮汁で煮込む場合は、冷ましてから調理を始めてください。
- かたくり粉でとろみをつける場合は、調理の最後に入れてください。
- ちくわや、かまぼこなどの練り物は加熱するとふくれます。入れる量を加減してください。
- 調理が終わった後はにおいを取り除いてください。（P.30の「においの取り除きかた」参照）
- 調理が足りない場合に追加で調理する前には、取消キーを押さないでください。保温ランプの点灯が消え、引き続き調理できなくなります。（押してしまった場合は、内なべを本体から取り出してぬれフキンの上に置き、本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷まします。その後、再度内なべを本体にセットし、調理してください。）

最初は沸とう温度に近い高温で煮た後、約93℃に温度を下げてしばらく煮込みます。その後さらに約88℃に温度を下げて引き続き煮込む「調理」のメニュー。徐々に加熱温度を下げて煮込むことによって味のしみ込みを良くし、長時間加熱しても煮詰まる心配がありません。シチューやおでんなど比較的量が多く、長時間かけてじっくり煮込むお料理に!

ビーフシチュー

■材料（4人分）
- 牛肉（角切り）……300g
- にんじん……100g
- たまねぎ……200g
- じゃがいも……200g
- マッシュルーム……8個
- ブロッコリー……60g
- サラダ油……大さじ1
- バター……大さじ2
- 赤ワイン……1/2カップ
- 小麦粉……大さじ3
- 塩・こしょう……各少々
- ブイヨン……1 1/2カップ
- 調味料（デミグラスソース…1カップ、ローリエ…1枚、クローブ…1個、塩・こしょう・砂糖…各少々）

■つくり方
1. 牛肉は塩・こしょうして小麦粉をまぶしておきます。にんじん、たまねぎはくし切り、じゃがいもは4等分にします。ブロッコリーは小房に分けます。
2. フライパンでサラダ油を熱し、ブロッコリー以外の野菜を炒め、内なべに入れます。
3. フライパンにバターを溶かし、牛肉を炒め、赤ワインを加えてさらに軽く炒め、内なべに加えます。
4. ブイヨンと調味料を③の内なべに入れ、全体をよくかき混ぜてローリエ、クローブを加えます。
5. 「調理」で120分加熱します。
6. ブロッコリーは塩ゆでにし、できあがったシチューに加えます。

おでん

■材料（4人分）

		1.0Lタイプ（3人分）	1.8Lタイプ（4人分）
大根		150g	200g
じゃがいも		小3個	小4個
小芋		3個	4個
厚揚げ		1 1/2枚	2枚
ちくわ		1 1/2本	2本
ひろうす		小3個	小4個
こんにゃく		1/2枚	1/2枚
ゆでだこ		3本	4本
ゆで卵		3個	4個
煮汁	だし汁	3カップ	4カップ
	みりん	大さじ2 1/3	大さじ3
	醤油	大さじ2 1/3	大さじ3

■つくり方
1. 大根は2.5cmの厚みで輪切りにし、皮を厚めにむいて米のとぎ汁でゆで、水にさらします。小芋も同様に固ゆでにします。じゃがいもは皮をむいて水にさらします。
2. ゆでだこは足を1本ずつ切り離し、厚揚げ、ひろうすは熱湯をかけて油抜きします。こんにゃくは三角形に切り、さっとゆでます。
3. ゆで卵は殻をむき、ちくわは斜めに2等分します。
4. 内なべに材料と煮汁を入れ、「調理」で120分加熱します。

ワンポイント　煮込み料理は、加熱後、保温の状態でしばらく置いておくと味がよくしみてやわらかくなります。

パン焼きメニュー

愛情たっぷり焼きたてパン

※パンをつくる場合の最大量は、下記の表分です。1.8Lタイプで最大量分をつくる場合は、材料をすべて1.5倍にしてください。

パンの種類	最大量	
	1.0Lタイプ	1.8Lタイプ
バターロール風パン・黒豆パン・レーズンとくるみパン・発芽玄米パン	強力粉200g分	強力粉300g分
パネトーネ風お菓子パン	強力粉180g分	強力粉270g分
メロンパン	強力粉150g分	強力粉225g分

発芽玄米パン　バターロール風パン　黒豆パン　パネトーネ風お菓子パン

食パンの作り方はP.22～26参照

バターロール風パン

■材料（2～3人分）
- 強力粉……200g
- ドライイースト……3g（小さじ1弱）
- スキムミルク……8g（大さじ1と小さじ1）
- 砂糖……18g（大さじ2）
- 塩……3g（小さじ1/2）
- バター……30g
- ぬるま湯（約30℃）……100mL
- 卵（Mサイズ）……1/2個

■つくり方
材料を全てボウルに入れて混ぜ合わせてから手でまとめ、食パンと同じ要領でつくります。

バターロール風パンのバリエーション
黒豆パン

■材料（2～3人分）
- バターロール風パンの材料と黒豆を煮たもの……80g

■つくり方
1. 黒豆以外の材料をボウルに入れて混ぜ合わせてから手でまとめ、ある程度まとまったら台の上に出し、約20分間こねます。
2. こね終わった生地に黒豆を混ぜ込みます。
3. 1次発酵からは食パンと同じ要領でつくります。

バターロール風パンのバリエーション
レーズンとくるみパン

■材料（2～3人分）
- バターロール風パンの材料とレーズン……40g
- くるみ（粗く砕いておく）……40g

■つくり方
1. レーズンとくるみ以外の材料をボウルに入れて混ぜ合わせてから手でまとめ、ある程度まとまったら台の上に出し、約20分間こねます。
2. こね終わった生地にレーズンとくるみを混ぜ込み、丸めて1次発酵を約40分間行います。
3. 1次発酵終了後、ガス抜きをしてから6等分してそれぞれ丸め、内なべの縁に沿って輪になるように並べます。内なべを本体にセットし、2次発酵を40分間行います。

ワンポイント　発酵した生地を分けるときは、引きちぎらずに包丁やスケッパーなどで切りましょう。

4. 焼上げからは食パンと同じ要領でつくります。

レーズンとくるみパン

パネトーネ風お菓子パン

■材料（2～3人分）
- 強力粉……180g
- 薄力粉……20g
- ドライイースト……小さじ1
- 砂糖……大さじ6
- 塩……小さじ1/2
- ショートニング……50g
- スキムミルク……大さじ2と小さじ1
- ぬるま湯（約30℃）……100mL
- 卵（Mサイズ）……1個
- ドライフルーツ……50g
- バニラエッセンス……少々

■つくり方
1. 材料を全てボウルに入れて混ぜ合わせ、ある程度まとまったら台の上に出し、約20分間こねます。

ワンポイント　生地がやわらかくこねにくい場合は、ボウルの中でへらを使ってこねましょう。

2. こね終わったら丸めて内なべの中央に置き、内なべを本体にセットして1次発酵を約60分間行います。
3. ガス抜きからは、食パンと同じ要領でつくります。

発芽玄米パン

■材料（2～3人分）
- 強力粉……200g
- ドライイースト……小さじ1
- 砂糖……大さじ1
- 塩……小さじ1/2
- ショートニング……12g
- スキムミルク……大さじ1
- ぬるま湯（約30℃）……120mL
- 発芽玄米……40g

■つくり方
1. 発芽玄米は3～4時間水（分量外）に浸しやわらくしてから、よく水を切っておきます。
2. 発芽玄米以外の材料をボウルに入れ、①で水を切った発芽玄米を混ぜて手でまとめ、ある程度まとまったら台の上に出し、約20分間こねます。
3. 1次発酵からは食パンと同じ要領でつくります。

メロンパン

■材料（2～3人分）

トッピング生地
- 薄力粉…90g
- ベーキングパウダー…小さじ1/3
- 砂糖…40g
- 卵（Mサイズ）…1/2個
- レモンの皮（すりおろしたもの）…少々
- バター…20g
- グラニュー糖…適量

パン生地
- 強力粉…150g
- ドライイースト…小さじ2/3
- 砂糖…大さじ1
- 塩…小さじ1/4
- バター…25g
- スキムミルク…大さじ1
- ぬるま湯（約30℃）…75mL
- 卵（Mサイズ）…1/2個

■つくり方

トッピング生地
1. 薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておきます。
2. やわらかくしたバターに砂糖とレモンの皮を加え、白っぽくなるまで泡立て器で混ぜ合わせます。
3. ②に溶き卵を少しずつ加えて混ぜ合わせます。
4. ③に①を加えて混ぜ、まとめてラップに包み、冷蔵庫で約30分ねかせます。

メロンパン

パン生地
1. パン生地の材料を全てボウルに入れて手でまとめ、ある程度まとまったら台の上に出し、約20分間こねます。
2. 1次発酵からガス抜きまでは食パンと同じ要領でつくります。
3. ガス抜きしたパン生地を丸め直し、冷蔵庫でねかせておいたトッピング生地を丸く延ばしてパン生地にかぶせ、表面に格子状に筋を入れ、グラニュー糖をまぶします。
4. ③をかぶせた生地を上にして内なべの中央に置き、内なべを本体にセットして、2次発酵を40分間行います。
5. 焼上げからは、食パンと同じ要領でつくります。

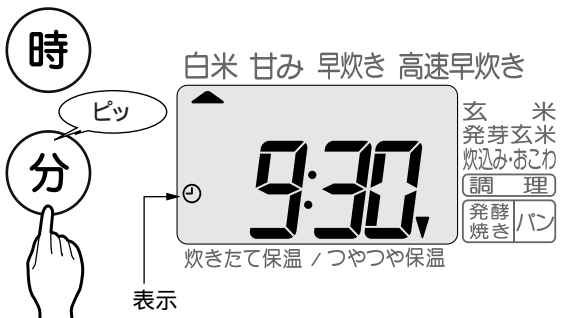
現在時刻の合わせかた

時刻は24時間で表示されます。
※炊飯中☆・保温中・タイマー予約中・再加熱中は、時刻合わせできません。

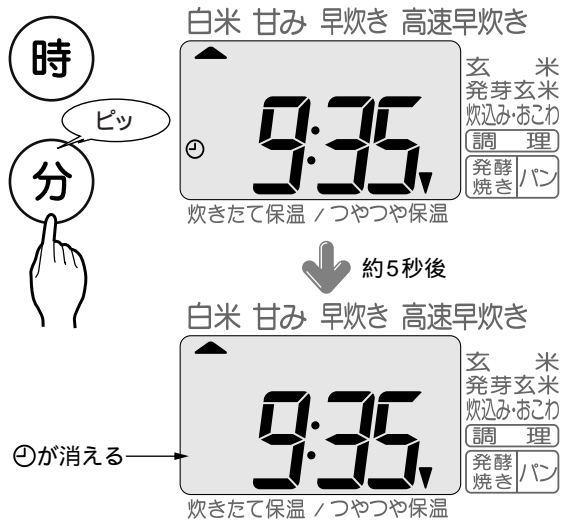
例：「9：30」を「9：35」に合わせる場合

1 差込プラグを コンセントに差し込む

2 時刻セットモードにする

[時]または[分]キーを押すと、◴が表示されます。

※[時]または[分]キーを押した後、約5秒間何もしないと、◴が消えて時刻合わせできません。

3 時刻を合わせる

- **「時」は[時]キー、「分」は[分]キーを押して合わせます。**
- **押し続けると早送りになります。**
- **時刻を合わせ終わってから、約5秒後に◴が消え、時刻合わせ完了です。**

仕様

サイズ		1.0L（5.5合）タイプ	1.8L（1升）タイプ
電　源		100V 50-60Hz	
消費電力	炊飯電力	1210W	1400W
	平均保温電力	25W	33W
炊飯容量（L）	白米・甘み・早炊き	0.18～1.0（1～5.5合）	0.36～1.8（2合～1升）
	高速早炊き	0.18～0.54（1～3合）	0.36～1.08（2～6合）
	玄米	0.18～0.63（1～3.5合）	0.36～1.08（2～6合）
	発芽玄米	0.18～1.0（1～5.5合）	0.36～1.8（2合～1升）
	炊込み・おこわ	0.18～0.54（1～3合）	0.36～1.08（2～6合）
食パンの最大量		強力粉200g分	強力粉300g分
外形寸法（約cm）	幅	26	28.7
	奥行	35.5	38.3
	高さ	20.3	23.9
本体質量　（約kg）		4	5.1
コードの長さ（約m）		1.0	

- 保温時の消費電力は、電圧100V・室温20℃・満量「つやつや保温」の場合の平均電力（約）です。
  ※時計は、室温・使いかたによって1カ月に約30秒から120秒の差が生じる場合があります。
- 1カップ＝約1合です。

☆炊飯中は、調理・パン発酵・パン焼き中も含みます。

停電があったとき

万一停電があっても再び通電されると機能は正常に働きます。

こんなとき停電になったら	再び通電されると
タイマーセット中	そのままタイマーが作動します。（停電している時間が長く、セット時刻を過ぎている場合は、すぐ炊き始めます。）
炊飯☆（再加熱）中	炊飯（再加熱）を続けます。
保温中	保温を続けます。

消耗部品について

パッキン類は消耗部品です。使いかたによって差がありますが、ご使用にともなって傷んできます。
汚れやにおい・破損がひどくなったときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

☆炊飯中は、調理・パン発酵・パン焼き中も含みます。